

Beignets de porc sauce piquante

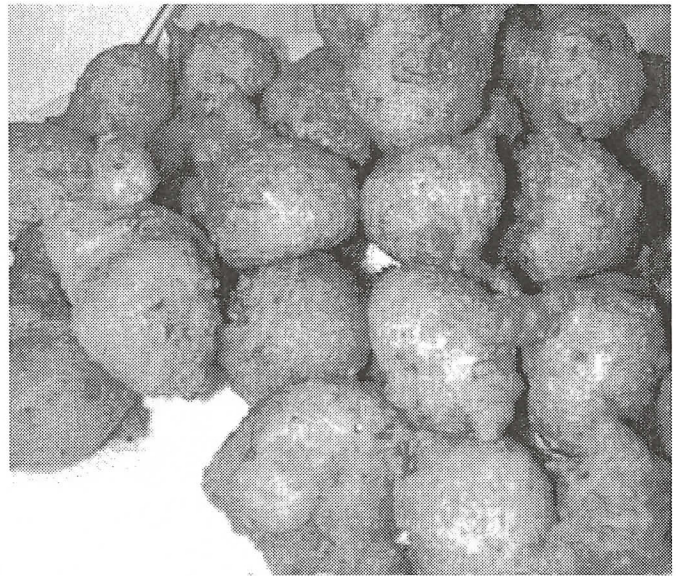
MANILA VANTHANOUVONG

Préparation et cuisson: 1 heure

- 1) Découpez la viande en gros dés.
 - 2) Mélangez dans un grand bol les ingrédients de la pâte à beignets. Battez l'ensemble avec un batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laissez reposer 30 mn.
 - 3) Videz les piments puis hachez-les finement. Hachez le poivron. Mélangez bien dans un bol les éléments de la sauce piquante.
 - 4) Faites tremper les morceaux de viande dans la pâte.
 - 5) Faites chauffer 1 litre d'huile d'arachide dans une poêle profonde (ou friteuse électrique) jusqu'à 180°C.
 - 6) À l'aide d'une fourchette ou de baguettes, prenez les morceaux de viande un par un en laissant retomber la pâte en excédent et faites-les frire dans l'huile.
 - 7) En utilisant une écumoire ou une spatule à fentes, retirez les beignets lorsqu'ils sont bien dorés. Egouttez-les soigneusement sur du papier absorbant puis gardez-les au chaud dans un plat de service.
 - 8) Portez tous les éléments de la sauce piquante à ébullition dans une casserole, à feu doux. Tournez doucement et en continu jusqu'à épaississement de la sauce.
- Versez-la alors sur les beignets et servez immédiatement.

Remarques:

- 1/ Les beignets de porc peuvent se faire à l'avance. Mis dans un sac ou une boîte fermés hermétiquement, ils se conservent une semaine au réfrigérateur et plusieurs mois au congélateur. Pour les utiliser, faites-les frire de nouveau dans de l'huile ou réchauffer au four sans les décongeler au préalable.
- 2/ La sauce piquante, mise dans un bocal en verre, peut se conserver une semaine au réfrigérateur.
- 3/ Certains préfèrent ajouter à la sauce piquante environ 1/4 de cuillerée à café de poivre.



Ingrédients : pour 4 personnes

- 500 g d'épaule de porc

Pour la pâte à beignets:

- 150 g de farine de blé
- 1 oeuf
- 1 verre de lait frais
- 10 g de levure chimique
- 5 pincées de poivre
- 1 pincée de sel

Pour la sauce piquante:

- 1 verre de bouillon
- 3 piments rouges
- 2 cuillerées à soupe de sauce de soja
- 1 cuillerée à soupe de fécule de pomme de terre
- 4 cuillerées à soupe de sauce tomate
- 1 petit poivron rouge

Villa à louer

Quartier calme : Ban Phonsavan-Neua
Muang Sisattanak

2 ch, cuis, sdb, séjour, cour et jardin.

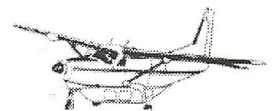
300 \$/mois

Contact 5628957 (anglais-français-lao)



ISD 6901 2000

Lao Air



Effective from 17 April 2008

Vientiane - Phongsaly - Vientiane

Route	Day	Departure Airport	Time	Arrival Airport	Time	Aircraft
VTE - PSL	Wed	Wattay	09:30	Bounneua	11:00	Cessna
PSL - VTE		Bounneua	11:30	Wattay	13:00	Cessna
VTE - PSL	Sat	Wattay	09:00	Bounneua	10:30	Cessna
PSL - VTE		Bounneua	11:00	Wattay	12:30	Cessna

Vientiane - Samneua - Vientiane

Route	Day	Departure Airport	Time	Arrival Airport	Time	Aircraft
VTE - SN	Mon	Wattay	09:30	Nathong	10:50	Cessna
SN - VTE		Nathong	11:20	Wattay	12:40	Cessna
VTE - SN	Thu	Wattay	12:00	Nathong	13:20	Cessna
SN - VTE		Nathong	13:50	Wattay	15:10	Cessna
VTE - SN	Sat	Wattay	12:00	Wattay	13:20	Cessna
SN - VTE		Nathong	13:50	Nathong	15:10	Cessna

Vientiane - Xayabouly - Vientiane

Route	Date	Departure Airport	Time	Arrival Airport	Time	Aircraft
VTE - XYB	Tue	Wattay	14:00	Xayabouly	14:50	Cessna
XYB - VTE		Xayabouly	15:20	Wattay	16:10	Cessna
VTE - XYB	Thu	Wattay	09:00	Xayabouly	09:50	Cessna
XYB - VTE		Xayabouly	10:20	Wattay	11:10	Cessna
VTE - XYB	Sat	Wattay	14:00	Wattay	14:50	Cessna
XYB - VTE		Xayabouly	15:20	Xayabouly	16:10	Cessna

Remark: Flight Schedule would be changed without prior notice.

For information please contact:

Tel: (856-21) 513 007, Mobile: (856-20) 6632854 Fax: (856-21) 513 007.

E-mail: info@lao-air.com; www.lao-air.com